IT 530 G

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

ENCIMERAS ENCASTRABLES

OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTION FOR HOBS

ELECTRIC HOBS



LIB30333

DATOS TÉCNICOS

MODELOS	IT 530 G
Tensión	230V
Corriente	22,5 A
Placa inducciòn 1400W	2
Placa inducciòn 2300W	1
Potencia máxima W	5100

1.Montaje (Fig1)

La instalación es a cargo del comprador. El Fabricante no tiene la obligación de efectuar dicho servicio. Los servicios requeridos al Fabricante, si derivaran de una instalación incorrecta, no están incluidos en la garantía.
Las placas empotrables están preparadas para ser instaladas en encimeras de cualquier material, siempre y cuando resistan a una temperatura de 100°C, y tengan un grosor entre 30 y 40 mm. La distancia mínima entre una eventual pared vertical de un mueble columna adosado y el borde de la placa debe ser de 150 mm como mínimo; mientras que la distancia entre la pared trasera y el borde de la placa debe ser de 55 mm como mínimo. Si debajo de la placa hay un espacio utilizable, debe aislarse mediante una pared divisoria de material apropiado (madera o similar). Dicha pared debe estar a 17 mm, como mínimo, del fondo de la placa.
Ventilacion aire: En la parte frontal, se debe dejar un espacio (min.5mm). Libre con respecto a la mesada apoya encimera.

Fijación al mueble (Fig 2)

La fijación al mueble se realiza con soportes de fijación que se entregan como accesorios. En la parte inferior de la placa hay agujeros se enroscan los tornillos (C) que bloquean las grapas de fijación (B).

Aplicación de la junta (Fig 3)

Importante - La figura de abajo indica el modo de aplicar el sellador en todo el perímetro.
Este aparato ha sido fabricado para uso doméstico (no profesional).

2.Conexión eléctrica (Fig 4)

Compruebe los datos indicados en la placa situada en el fondo de la encimera y verifique que la tensión nominal de línea y potencia disponibles sean adecuadas para su funcionamiento.
Antes de efectuar la conexión, controle la eficiencia de la instalación de toma a tierra obligatoria por Ley. El Fabricante no se asume ninguna responsabilidad por posibles lesiones a personas o daños a cosas causados por la inobservancia de dicha norma.
Para los modelos sin enchufe, instale en el cable un enchufe normalizado que soporte la carga indicada en la placa de características. El conductor de tierra del cable es de color amarillo-verde. En todos los casos el enchufe debe ser accesible.
Si se desea realizar una conexión fija a la línea, habrá que colocar entre el aparato y la línea, un dispositivo omnipolar de corte con una distancia entre los contactos de 3 mm como mínimo.
Para conectar el cable a la encimera hay que aflojar y quitar la tapa de la regleta para llegar a los contactos. Una vez efectuada la conexión, bloquee el cable con el sistema de fijación y cierre la tapa de la regleta.
Si hubiera que sustituir el cable de alimentación, el conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser, obligatoriamente, 10 mm más largo que los conductores de línea.
Use sólo un cable de goma tipo H05RR-F.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD. Las partes destinadas a tener contacto con substancias alimenticias de este aparato son conformes a la Directiva 89/109 CEE y al Dec. Legislativo N° 108 del 25/1/92.

CE Aparato conforme a las directivas europeas 89/336/CEE, 98/37/CE, 2006/95/CE y modificaciones siguientes.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Importante: antes de cocinar por primera vez, hay que limpiar la encimera.

El sistema de cocción por inducción transmite rápidamente a la olla la energía requerida para cocinar; de esta manera, la superficie de la encimera queda fría, mientras se calienta la olla. Dicha operación es rápida, económica y precisa.
En esta encimera se pueden usar ollas esmaltadas, de hierro, acero esmaltado, acero inoxidable; por el contrario, no se pueden usar ollas de vidrio, cerámica, aluminio (salvo que se use una base magnética especial).
Cualquier olla con el fondo no chato es inadecuada y puede arruinar la encimera.

1.Descripción de los mandos (Fig 5)

1. Botón de encendido (ON/OFF)
2. Botón zona cocción (ON/OFF)
3. Display valor configurado (calor residual)
4. Botón “menos”
5. Botón “más”
6. Punto decimal del display de configuración
   Encendido: la zona de cocción se puede regular
   Apagado: la zona de cocción está bloqueada
7. Botón Reloj programador(/ +)
8. Display reloj programador
9. Indicator luminoso reloj programador

Botones táctiles

Todas las operaciones se realizan con botones táctiles (sensores capacitivos) situados en la parte frontal de la encimera; a cada botón corresponde un display.
Cada función es confirmada por un tono de aviso.

2. Encendido y apagado (Fig 6)

Toque el botón de encendido (1)
Se activa el control: los indicadores de nivel de regulación (3) muestran **“0”** y los puntos decimales (6) parpadean.
La próxima operación se debe realizar antes de 20 segundos, en caso contrario, el dispositivo se apaga automáticamente.

Encender / apagar una zona de cocción. (Fig 6)

Con el Touch encendido seleccione la zona de cocción deseada accionando la tecla de selección correspondiente (tecla “+” (5-2) de la respectiva zona). Un punto encendido en el visor (6) de la zona, indica la selección. Si la zona “quema” se visualizará una “H” alternándose con el “0”. En los demás visores (3) el punto de selección que parpadea se apaga. Accionando de nuevo la tecla “+”, se puede seleccionar un nivel de potencia y la zona empezará a calentar. Después de la selección, es necesario no accionar la tecla “+” durante 3 segundos antes de poderla utilizar de nuevo para escoger la potencia.
Después de seleccionar la zona de cocción, es posible seleccionar el nivel de potencia pulsando la tecla MÁS, empezando por el nivel 1 se aumenta una unidad cada 0,4 segundos. Cuando se alcanza el nivel 9 no es posible efectuar ulteriores aumentos.
Si la zona de cocción se selecciona mediante la tecla central “-” (4), el nivel inicial es el “9” (nivel máximo). Manteniendo pulsada la tecla el nivel activo disminuye una unidad cada 0,4 segundos. Cuando se alcanza el nivel 0 no es posible efectuar ulteriores disminuciones. Sólo es posible modificar la selección accionando de nuevo la tecla “-” (o “+”).

Apagar una zona de cocción.

Seleccione la zona que quiere apagar con la tecla de selección (“+”). La selección se indica con el punto en el visor de la zona correspondiente. Accionando la tecla “+” y “-” al mismo tiempo, el nivel de potencia de la zona se sitúa en el 0. Como alternativa, la tecla “-” se puede utilizar para disminuir el nivel de potencia hasta 0.
Si todas las zonas de cocción se encuentran en el nivel de potencia “0”, los puntos decimales en los visores parpadean. Si una zona de cocción “quema”, aparecerá una “H” en lugar del “0”.

Indicador de calor residual (Fig 7)

Cuando la zona de cocción está todavía caliente, a tal punto que podría quemar, el display que corresponde a dicha zona muestra el símbolo “H” (calor residual). La indicación desaparece sólo cuando la temperatura ya no es peligrosa (60°C).
El display (3) muestra “0” mientras la temperatura permanece por debajo de 60°C y muestra “H” cuando la temperatura supera 60°C.
Para ahorrar energía, apague la zona de cocción anticipadamente y aproveche el calor residual.
La señal de calor residual “H” se pierde después de un corte de tensión superior a 3 segundos.

Apagado de la encimera (Fig 8)

La encimera se puede apagar en cualquier momento con el botón de encendido (1).

3. Detección de olla (Fig. 9)

Cada zona de cocción está equipada con un sistema de detección de olla.
El sistema está calibrado para reconocer la presencia de una olla que, en la escala de los estándares EN, tiene el diámetro inmediatamente inferior al diámetro nominal de la zona de cocción. Si no se detectara la olla, entonces el display relativo a esa zona de cocción muestra el símbolo en figura.
La visualización de este símbolo, en el caso de que haya una olla en la zona de cocción, normalmente significa que la olla no tiene las medidas adecuadas o no es del tipo idóneo. En este último caso, hay que controlar que la olla sea idónea para la cocción por inducción (véanse marcas o folleto de instrucción de la olla).
Si la zona de cocción es seleccionada y no es detectada ninguna olla, el sistema repite la prueba de detección cada 2 segundos aprox.

Algunos consejos para cocinar
Use sólo sartenes y ollas con fondo robusto y, a ser posible, grueso, principalmente para las preparaciones con altas temperaturas de cocción, tales como los fritos. Los fondos que cóncavos prolongan el tiempo de preparación y malgastan energía. La mejor transmisión del calor se obtiene cuando la olla y la zona de cocción tienen las mismas dimensiones.
Las salpicaduras se deberán eliminar de inmediato.

4. Protección en caso de encendido involuntario.
Si el control electrónico detecta que una tecla permanece activa de forma continua durante aproximadamente 10 segundos se apaga de forma automática. El control emite una señal acústica de error durante 10 segundos que advierte al usuario de la presencia de un objeto en los sensores. Los visores muestran el código de error “E R 0 3“ hasta que el control electrónico advierta el error. Si la zona de cocción “quema”, aparecerá una “H“ en el visor que se alternará con el señal de error.
Si no se activa ninguna zona de cocción en los siguientes 20 segundos a partir del momento de encendido del Touch, el control vuelve a la modalidad stand-by (reposo).
Cuando el control está encendido, la tecla ON/OFF tiene prioridad sobre todas las demás teclas y, como consecuencia, el control se puede apagar en cualquier momento incluso en caso de activación múltiple o continua de teclas.
En la modalidad stand-by, una activación continua de teclas no tendrá ningún efecto. De todos modos, antes de que el control electrónico se pueda encender de nuevo, tiene que reconocer que no existe ninguna tecla activada.

5. Bloqueo de las funciones de la encimera
El seguro para niños se puede activar después de haber encendido el Touch pulsando de forma simultánea la tecla de selección de la zona inferior derecha (2-5) y la tecla “-“ (4) y luego pulsando de nuevo la tecla de selección de la zona inferior derecha (2-5) *[Para el modelo IT-530 G pulse la tecla de la zona izquierda delantera]*. Aparecerá una “L” que significa LOCKED (seguro para niños contra el encendido involuntario). Si la zona de cocción “quema” la “L” y la “H” se visualizarán de forma alternativa.
Esta operación tiene que efectuarse en los siguientes 10 segundos, no se debe accionar ninguna otra tecla aparte de las que se acaban de mencionar. En caso contrario la secuencia se interrumpe y la placa no se bloqueará.
El control electrónico permanece bloqueado hasta que el usuario no lo desbloquea, aunque mientras tanto se haya apagado y vuelto a encender. Cuando se produce un reset del touch (después de una caída de tensión) el bloqueo de las teclas permanece activo.

Desbloqueo de las teclas para cocinar
Para desbloquear el touch es necesario accionar al mismo tiempo la tecla de selección de la zona de cocción inferior derecha y la tecla **“-“***[Para el modelo IT-530 G pulse la tecla de la zona izquierda delantera]*. La “L“ (LOCKED/bloqueado) que se encuentra en el visor desaparece y todas las zonas de cocción muestran el “0” con un punto que parpadea. Si una zona de cocción “quemase”, se visualizaría la “H” en lugar del “0”. Después de haber apagado el touch, el seguro para los niños se activa de nuevo.

Eliminación del bloqueo de teclas
Después de encender el touch el seguro para los niños se puede desactivar. Es necesario accionar al mismo tiempo la tecla de selección de la zona de cocción inferior derecho y la tecla **“-“** y luego accionar la tecla **“-“** sola *[Para el modelo IT-530 G pulse la tecla de la zona izquierda delantera]*.
Si se efectúan todos los pasos en el orden correcto en los siguientes 10 segundos, el bloqueo de las teclas desaparecerá y el touch se apagará. En caso contrario la secuencia se considerará incompleta, el touch permanecerá bloqueado y se apagará cuando hayan pasado 20 segundos.
Encendiendo de nuevo el touch con la tecla ON/OFF todos los visores mostrarán el “0”, los puntos decimales parpadearán y el touch estará preparado para la cocción. Si una zona de cocción “quema”, se mostrará la “H” en lugar del “0”.

6. Reloj programador
El control puede incluir también un reloj programador que se puede asignar a una de las cuatro zonas.
Un botón específico (7) activa esta función y el tiempo es indicado en el display (8). El tiempo se puede regular con los botones (7) + o – (,4). La cuenta hacia atrás del tiempo empieza de inmediato. La modificación del tiempo se puede hacer también con la cuenta iniciada.
Si hay seleccionada una zona, el reloj programador se asigna a tal zona: al se apagará la zona automáticamente.
La transcurrir el tiempo configurado, además de activarse el tono de aviso señal sonora dura 30”.

*Asignación del Reloj programador a una zona de cocci*ón (Fig.10)
Seleccione la zona de cocción deseada y regule el nivel desde 1 a 9 con los botones “**+**” y “**-**“ (5/4).
Pulse el botón (7) del reloj programador. El display (8) muestra “00”
El indicador luminoso (9), que corresponde a la zona seleccionada, se enciende.
Regule el tiempo desde 1 a 99 minutos con los botones “timer” (7) o “-” (4).
Pulse nuevamente el botón (2) la zona de cocción para confirmar l’operacion.
El reloj programador se asigna a tal zona: al cumplirse el tiempo deseado se apagará la zona automáticamente.
Se activa el tono una señal sonora durante 30”.

Programacion multiple *del Reloj programador*
Un a Zona de coccion ya está programada. El indicador luminoso correspondente (9) esta encendido
Seleccione la segunda zona de cocción.
Pulse el botón (7) del reloj programador, El indicador luminoso (9), que corresponde a la zona seleccionada, se enciende.
Regule el tiempo desde 1 a 99 minutos con los botones "timer" (7) o "-" (4).
Pulse nuevamente el botón (7) del reloj programador para confirmar l'operacion.

NOTA: El indicador de la zona de coccion (9) corrispondente anteriormente programada parpadea lentamente, despues permanece encendida una vez que se confirma la programaccion pulsando el botón (7) del reloj programador.

Para mostrar el Tiempo per una zona de coccion programada, seleccioner esta con el botón correspondente.

7. Apagado de seguridad

Si una o varias zonas de cocción quedaran encendidas inadvertidamente, el control las apagará automáticamente después de un cierto período de tiempo. La tabla indica el tiempo, que depende del nivel de potencia configurado.

Nivel	**Tiempo límite** (horas)
1 – 2	6
3 – 4	5
5	4
6 – 9	1,5

Cuando se activa el dispositivo de apagado automático, se visualiza el símbolo "**H**".
Para evitar el apagado automático, basta tocar el botón de selección de la zona o los botones "**+**" y "**-**", antes de que transcurra el tiempo límite.

8.Precalentamiento automático

La función determina un precalentamiento de la zona de cocción a la potencia máxima, para que la zona alcance rápidamente la temperatura de funcionamiento. Después de un cierto tiempo, el nivel de potencia retorna espontáneamente al nivel configurado.

Activación del precalentamiento automático (Fig 11)
Seleccione la zona de cocción deseada con el botón (2).
Seleccione el nivel 9 con el botón "**-**"; después seleccione el nivel 9 con el botón "**+**". Entonces, seleccione el nivel de potencia deseado, por ejemplo el nivel 6, con el botón "**-**". En el modo de precalentamiento automático el display de la zona de cocción relativa muestra el nivel configurado ("**6**") y el símbolo "**A**" alternativamente.

Ejemplo: seleccione el nivel 9 y active el precalentamiento automático con el botón "**+**". Luego coloque el nivel en 6 con el botón "**-**". De esta manera, la zona se calentará con una potencia 9 durante 2'00", el display mostrará "A" y "6" alternativamente; después de 2'00" la zona volverá a la potencia 6.

Nivel	**Tiempo límite**
1.	48"
2	2'24"
3	3'48"
4	5'12"
5	6'48"
6	2'00"
7	2'48"
8	3'36"
9	12"

Modificación del nivel de potencia durante el precalentamiento automático
1. La zona deseada debe estar activa. El punto decimal (6) de la zona correspondiente debe estar encendido.
2. Cambie el nivel con los botones "**+**" y "**-**".

Al aumentar el nivel, el nuevo tiempo de precalentamiento es calculado tomando en cuenta el tiempo transcurrido con la configuración anterior.

Ejemplo: se selecciona el nivel 1, al que corresponde un tiempo de precalentamiento de 1'.
Después de 30", se aumenta el nivel hasta 4. En este nivel el tiempo de precalentamiento es de 6'30".
Después de modificar el nivel, el precalentamiento automático durará 6' más (resultado de la operación 6'30" – 30").

Desactivación de la función de precalentamiento automático
Con el símbolo "**A**" que aparece en el display de la zona:
1. la zona deseada debe estar activa: el punto decimal (13) de la zona correspondiente debe estar encendido;
2. oprima el botón "**-**" (4) después de 10 segundos como mínimo a partir de la activación de la función.

9. Control de las temperaturas internas del sistema (inducción)
Un sensor de temperatura, situado en el grupo de refrigeración interno, mide constantemente la temperatura de los circuitos electrónicos del generador.
En el caso de recalentamiento de los circuitos(t=105°C), el sistema el sistema reduce potencia en la zona de cocción.
Si la temperatura aumenta sobre 120°C excesivo, la zona de cocción. se apaga automáticamente y il display muestra el código de la falta “E - 2 “.
La condición de recalentamiento de los circuitos es una irregularidad e indica un montaje incorrecto de la encimera o un tamaño incorrecto de las aberturas de ventilación.

10. Control de la temperatura en la zona de cocción (inducción)
Un sensor de temperatura está situado en el centro de cada zona de cocción en contacto con el vidrio. Si se superan los límites de seguridad, reacciona de la siguiente manera:

T= 235°C Reducción de nivel de potencia en la zona de cocción
T= 255°C Apagado de la zona de cocción

La condición de recalentamiento de la zona de cocción puede ser causada, por ejemplo, por la presencia de una olla vacía.
Si la zona de cocción se apagara por seguridad (como en el punto 3a), no se reencenderá automáticamente: el display de la zona de cocción mostrará “H” desde el momento en que la temperatura medida supere 60°C.

11. Configuración zona de cocción
La encimera viene provista con la justa configuración para cada zona de cocción. Puede succeder que si un display de la zona de cocción muestra un codigo “E-4”, sin embargo poria suceder que una nueva configuración seria necesaria.

- Antes de configurar, todas las cacerolas y potes de cocción, se deben quitar de la zona que cocina y debe estar preparada una cacerola para la inducción.

- Dentro 2min. despues de applicar voltaje, la configuración puede ser iniciada. El resto del touch utilizado debe estar apagado. Mientras todo el display debe estar apagado.

- Pulsar tecla menos (4) y manetnerlo presionado.

- Pulsar todas las teclas de seleccion (2) disponibles, siguiendo sentido anti horario e iniciando da la tecla anterior derecha.Cada accion se confirma con una senal acustica.

- El display de las zonas de cocción (3) visualizan una “C”, las zonas de cocciónn configuradas “-“ aquellas configuradas.

- La zona de cocción a configurar puede ser seleccionada a travez de la tecla de la zona de cocción. En la fase de configuración el simbolo “C” iniciará a destellar sobre el display correspondiente.

- En este momento se colocará una cacerola en la zona de cocción dentro de 20 segundos para permitir al sensor detectar la posición correcta. Si la posición se detecta correctamente, la exhibicion indica “-“.

- Este procedimiento se aplica a cada zona que cocina , hasta que el menù de la configuración se termine automaticamente, también se puede finalizar presionando la tecla “ON/OFF”. Si no se presiona ninguna tecla el menù terminará dentro 2min.

- La zonas de cocción configuradas, non pueden ser configuradas otra vez, en el caso de que haya ocurrido un error. Esto significa que si la cacerola se coloca en zona errada de cocción, la configuración completa puede ser cancelada . Para hacerlo se debe apretar la tecla “-“ por lo menos 2 segundos.

- La zona “E” será visualizado sobre el display en toda la zona de cocció. El “E” continará destellando en las zonas que cocinan hasta restablecer el estado inicial.A este punto sobre el display se visualizará el simbolo “C”. En este punto es possible repetir la configuración.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Algunos consejos para cocinar
Use sólo sartenes y ollas con fondo robusto y, a ser posible, grueso, principalmente para las preparaciones con altas temperaturas de cocción, tales como los fritos. Los fondos que cóncavos prolongan el tiempo de preparación y malgastan energía. La mejor transmisión del calor se obtiene cuando la olla y la zona de cocción tienen las mismas dimensiones.
Observe las instrucciones suministradas por el fabricante del recipiente.
Las salpicaduras se deberán eliminar de inmediato.

Notas importantes
Atención: las superficies de las zonas de cocción se vuelven incandescentes durante el uso. Por dicho motivo, se aconseja mantener los niños lejos de su alcance.
No haga caer objetos duros sobre las superficies de cocción. En algunas condiciones, el material es sensible a las cargas mecánicas. La caída de objetos con punta podría romper la superficie de cocción. Si la superficie de cerámica se rompiera, agrietara o rayara inadvertidamente, deje de usar de inmediato la encimera y contacte al servicio de asistencia cliente.
La superficie de vitrocerámica no debe ser usada como superficie de apoyo. **No utilizar holla en aluminio** No preparar comidas envueltas en hojas de aluminio o en materiales plásticos. No accione jamás las placas sin ollas. No coloque objetos inflamables, explosivos o deformables en proximidad de la zona de cocción.
Las grasas o aceites recalentados pueden inflamarse; por dicho motivo, las comidas que prevean el uso de grasas o aceites, tales como patatas fritas, deben controlarse durante la cocción.
Además, es necesario asegurarse de que los cables y los enchufes de otros electrodomésticos nunca tengan contacto con las superficies de cocción calientes.
El cable, en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o servicio postventa.
Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico
No limpie jamás su encimera con equipos de limpieza a vapor o similares.
Después de cada uso hay que limpiar la encimera, tras dejarla enfriar. Hasta los residuos más pequeños se carbonizarán cuando se utilice nuevamente la encimera. Use sólo detergentes específicos. La esponja de acero, las esponjas abrasivas y los polvos pueden rayar el producto. No utilice productos de limpieza para horno porque son corrosivos.
La suciedad ligera se puede eliminar con un paño húmedo o con sosa caliente. Los residuos de detergente se deben eliminar con agua fría y luego secar perfectamente. Las manchas resistentes al agua hirviendo se pueden eliminar con vinagre y limón, o con líquidos antical. Si uno de dichos detergentes tuviera contacto con el marco, límpielo de inmediato con un paño mojado para que no se deteriore.
Las incrustaciones se pueden eliminar fácilmente con una rasqueta para vidrio. El mango de la rasqueta no debe ser de plástico porque se podría pegar a las superficies calientes. Tenga mucho cuidado durante su uso: peligro de heridas.
El azúcar y los alimentos con azúcar acaramelada se deben eliminar de inmediato de las zonas de cocción encendidas.



Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto
El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.
Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:
Si la encimera no funcionara, le aconsejamos controlar que el enchufe esté bien conectado.
Si no se logra detectar el problema:
apague el aparato, no trate de repararlo y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato está amparado por garantía que le permite aprovechar el Servicio de Asistencia Técnica.
Conserve la factura o recibo de compra para testificar la fecha de la misma. En caso de necesidad, tendrá que mostrar al Servicio de Asistencia Técnica este documento fiscal emitido por el revendedor en el momento de la compra (documento de entrega, factura, recibo fiscal, etc.) en el que están indicados el nombre del revendedor, la fecha de entrega, los datos del producto y el precio de venta.

TECHNICAL DETAILS

MODÈLS	IT-530 G
Voltage	230V
Current	22,5 A
Induction plate 1400W	2
Induction plate 2300W	1
Max power W	5100

1.Installation (Fig 1)

Installation is the buyer's responsibility. The manufacturer accepts no liability for this service. Any action that the manufacturer has to take due to an erroneous installation will not be covered by the guarantee.
The flush-mounted cook tops are designed for installation in work tops made of all kinds of material, providing they can withstand a temperature of 100°C, and are between 30 and 40 mm thick. If the cook top is installed in a position so that the side of a kitchen unit comes up against its left-hand or right-hand side, the distance between the vertical panel and the edge of the cook top must always be at least 150 mm. The distance between the back wall and the edge of the cook top must be at least 55 mm. A partition made of insulating material (wood or the like) must be inserted between the cook top and the space below. This partition must be at least 17mm from the underside of the cook top tray.
Ventilation outlet: on the front side a free gap of at least 5mm have to be provided between the worktop and the front part of the furniture (or the oven).

Fixing the cook top to the unit (Fig 2)

The cook top is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided. Holes are provided in the bottom of the tray so that you can attach the screws (C) that hold the brackets (B) in place.

Applying the seal (Fig 3)

Important - The figure shows how the seal must be attached all around the perimeter.
This cook top has been designed for non-professional, domestic use.

2.Electric connections (Fig 4)

Check the details given on the nameplate situated on the underside of the cook top, then make sure that the rated mains voltage and power available are suitable for its operation.
Before making the electric connections, check the efficiency of the earthing system. Earthing of the cook top is compulsory by law. The manufacturer will accept no liability for any personal injury or damage to property deriving from failure to comply with this requirement.
For models without a plug, fit a standard plug capable of withstanding the specified load on the power cord. The cord's earthing conductor is colored yellow and green. The plug must be accessible after the installation.
If you make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the cooktop and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
To connect the cook top power cord, loosen and remove the cover on the terminal block in order to access the contacts inside. Make the connection, blocking the cord in place with the cable clamp provided and then close the terminal block cover again immediately.
If you have to change the cord, the earthing (yellow / green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
Use only rubber cable type H05RR-F.

DECLARATION OF CONFORMITY. In the parts destined to come into contact with foodstuffs, this appliance is in accordance with the requirements of the EC directive 89/109 transposed in the Italian Legislative Decree N° 108 of 25/01/92.

CE Appliance conforming to the European directives 89/336/CEE, 98/37/CE, 2006/95/CE and subsequent revisions.

INSTRUCTIONS FOR USE

Important: Before cooking with the appliance for the first time, it is important to clean the cook top.

The induction cooking method rapidly transfers the energy needed for cooking directly to the pan, so the cook top surface remains cold but the pan heats up. The result is a fast, cost-effective and accurate cooking method.
This type of cook top can be used with enameled steel or stainless steel pans; it is not suitable for use with glass, ceramic or aluminum pans (unless a special magnetic base plate is used).
Any pan with a bottom that is not perfectly flat is unsuitable and may damage the cook top.

1. Description of the controls (Fig 5)

1. On/off key (ON/OFF)
2. Burner element key (ON/OFF)
3. Setting display (residual heat)
4. “Less” key
5. “More” key
6. Decimal point on setting display
   On: the burner setting can be adjusted
   Off: the burner is disabled.
7. Timer programming button (/ +)
8. Timer programming display
9. Light indicator for the timer programming cooking area

Touch controls
All operations are performed by means of touch controls (capacitive sensors) situated on the front of the cook top; there is a display relating to each key.
Every action is confirmed by an acoustic signal.

2. Turning on and off (Fig 6)

1. Touch the on/off button.(1)

The control is enabled: the setting level indicators (3) read **“0”** and the decimal points (6) flash on and off.
The next step must be carried out within 10 seconds, otherwise the appliance goes off automatically.

Turning on the burner (Fig 6)
If the control is **ON** the respective cooking zone can be selected by operating a cooking-zone-select-key (= PLUS-key(5-2) of the respective cooking zone). There is a static dot indication (6)in the respective display. If the cooking zone is hot “0” is displayed instead of “H” . On all other cooking zone displays(3) the blinking dot extinguishes. Then a setting will be chosen by a renewed operation of the cooking- zone-select-key or the MINUS-key and the cooking zone begins to heat up. In order to use the cooking-zone-select-key as a PLUS-key the control has to recognize that after the selection the cooking zone has been released for 0,3 seconds.
After selection of a cooking zone the setting can be increased by continously pressing the PLUS-key, starting at step “1” it is increased by 1 step every 0,4 seconds. When setting “9” is reached the setting will not be changed further (end stop). If the selected cooking zone will be switched ON by means of the MINUS key(4), the cooking zone starts at the maximum setting “9“ (“reverse switching-ON”). When the key is continuously operated, it decreases by 1 step every 0,4 seconds. When setting “0” is reached, there will be no further setting changed (end stop). Only a renewed operation of the MINUS (or PLUS) key changes the setting.

Turning off the burner /Turning off the burner instantly:
To switch off an individual cooking zone, the respective cooking zone has to be selected with the cooking-zone-select-key (= PLUS). The selection is indicated with the static dot in the respective cooking zone display. If the control recognizes that the PLUS- (cooking-zone-select-key is the PLUS-key) and the MINUS-key have been activated simultaneously the setting of the selected cooking zone will be put back to “0“. Alternatively, the MINUS-key can be used to count down the setting to “0“. .
If all cooking zones are at “0”, all decimal points in the cooking zone displays are blinking. If a cooking zone is “hot”, “H” will be displayed instead of “0”.

Residual heat indicator (Fig 7)
As long as the temperature of the burner remains high enough to cause injury, the display corresponding to the burner shows the “**H**” symbol (residual heat). This indication only disappears when there is no longer any danger (at 60°C).
The display shows a “**0**” as long as the temperature remains below 60°C, whereas it shows an “**H**” whenever the temperature exceeds 60°C.
To save energy, turn off the burner in advance, in order to exploit the residual heat.
The residual heat indicator “**H**” is lost in the event of a mains power cut lasting more than 3 seconds.

Turning off the cook top (Fig. 8)
The cook top can be turned off at any time by means of the on/off key (1).

3. Pan sensor (Fig. 9)

Each burner is complete with its own sensor for detecting the presence of a pan.
The system is fine-adjusted to recognize the presence of a pan that, according to the scale of the EN standards, is one size smaller than the nominal diameter of the burner. If the burner fails to detect any pan, the corresponding display shows the symbol on figure.
If this symbol appears when a pan is actually on the burner, this generally means that the size or shape of the pan concerned is unsuitable. In this case, check whether the type of pan is suitable for induction cooking (see the pan manufacturer’s trademark or instructions).
If a burner is selected but no pan is detected, the system repeats the pan sensor test approximately every 2 seconds.

4. Protection against unintended switching-ON

If the electronic control realizes a **continuous operation of keys** for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakingly placed onto the operation surface. The displays show the failure code " E R 0 3 " . If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code " E R 0 3 " will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.
If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the **ON-condition** into the **stand-by-mode**.
When the control is switched-ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continous operation of keys.
In the stand-by mode a continous operation will not be signalized. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

5. Locking the cook top functions

After switching-ON the control the child safety feature can be activated. To achieve this it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone-select-key (2-5) and the MINUS-key(4) and then press the front right cooking-zone-select-key (2-5) again *[for the model IT-530 G touch the front left cooking zone key]*. There will be an "L" , meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). If a cooking zone is in the "hot" condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.
This course of operation has to take place within a period of 10 seconds, no other key than described above may be operated. Otherwise the input will be interrupted because of incompleteness, the cooktop will not be locked then.
The electronic control remains in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched-OFF and -ON in the meantime. Also a reset of the control (after a voltage drop) does not cancel the key lock.

Unlocking for cooking purposes:
To unlock and operate the control it is required to operate the front right cooking-zone-select-key and the MINUS-key (4) simultaneously *[for the model IT-530 G touch the front left cooking zone key]* . "L" (LOCKED) in the display extinguishes and all cooking zones show "0" with a blinking dot. Should a cooking zone be "hot", "H" is displayed instead of the static "0". After switching-OFF the control, the child safety feature is active again.

Cancelling the key lock:
After switching-ON the control the child safety feature can be deactivated. Here it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone-select-key and the MINUS-key and then operate the MINUS-key alone *[for the model IT-530 G touch the front left cooking zone key]* . If all steps have been carried out in the right order within 10 seconds the key lock gets cancelled and the control is OFF. Otherwise the input will be considered incomplete, the control remains locked and switches-OFF after 20 seconds.
After a renewed switching-ON by means of the ON/OFF key all displays show „0", the display dots are blinking and the control is ready for cooking. If a cooking zone is "hot" , "H" will be displayed instead of the static „0".

6.Timer

The control device can also have an incorporated timer, which can be assigned to one of the four areas.
A special key (7) will activate this function, and the time will appear on the display (8). The time can be adjusted using keys (7) + o –" (4). Countdown will start immediately. The time can also be adjusted once countdown has begun.
If no area has been selected the timer will function as a simple timer. An acoustic signal will sound once countdown is complete.
If, on the other hand, an area has been selected, the timer will be assigned to that area. Once countdown is complete, an acoustic signal will sound and the area will switch off automatically.

Enabling the timer (Fig 10)
Select a cooking zone and select the required power setting (from 1 to 9).
Touch the timer key (7) of the timer. The timer display (8) will show "**00**".
The corresponding timer pilot light (9) comes on.
Adjust the time from 1 to 99 by means of the "timer" key (7) and "**-**" keys (4)
Press again the relevant key (2) of the selected cooking zone to confirm the programming operation.
The timer will be assigned to that area: Once countdown is complete the area will switch off automatically.
Once countdown is complete an acoustic signal will sound for 30".

Multiple timer programming
A heating zone is already programmed: the corresponding indicator light (9) is on, and the timer display (8) is activated.
It starts flashing slowly as soon as you start to program another heating zone.
Select the second heating zone.
Touch the timer key (7) to access the timer function, the corresponding timer indicator light (9) turns on.
Adjust the time from 1 to 99 by means of the "timer" key (7) and "**-**" keys (4).
Press again the relevant key (2) of the selected cooking zone to confirm the programming operation.

NOTE: the timer indicator light related to the heating zone just programmed flashes slowly and then remain lit once the time has been confirmed by pressing the timer key (8) for the second time.
The indicator light that corresponds to the previously programmed heating zone flashes.

To display the remaining time programmed for a heating zone, select it with the corresponding key; its indicator light remains on while the other one flashes.

7. Safety cut-out

If one or more burners are accidentally left on, the control automatically turns them off after a certain time has elapsed. The table below indicates the time interval, which depends on the power level setting.

Level	Time limit (hours)
1 – 2	6
3 - 4	5
5	4
6 – 9	1.5

If the safety cut-out has tripped, the symbol "**H**" is displayed.
To avoid the automatic cut-out being tripped, simply touch the burner selection key or the "**+**" or "**-**" keys before the time runs out.

8 Automatic preheating

This function preheats the burner on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting.

Enabling automatic preheating (Fig 11)
Select the burner concerned by means of the key (2).
Select level 9 by means of the "**-**" key, then select level 9 with the "**+**" key. Finally select the required power setting, e.g. level 6, with the "**-**" key.
In automatic preheating mode, the display for the burner concerned will alternately show the actual setting ("**6**") and the symbol "**A**".
Example: Select level 9 to enable automatic preheating with the "**+**" key. Then bring the level down to 6 using the "**-**" key. In this way, the burner will be preheated on full power for 2'00", while the display alternately reads "A" and "6". After 2'00" the burner will return to the power level 6.

Level	Time limit
1.	48"
2	2'24"
3	3'48"
4	5'12"
5	6'48"
6	2'00"
7	2'48"
8	3'36"
9	12"

Changing the power level in the automatic preheating phase
1. The burner involved must be on. The decimal point (6) for the corresponding burner must also be on.
2. Change the level by means of the "**+**" and "**-**" keys.

If the setting is raised, the new preheating time is recalculated taking the time that has already elapsed for the previous setting into account.

Disabling the automatic preheating function
With the symbol "**A**" showing on the burner display:
The burner concerned must be on.
The decimal point (6) for the burner concerned must also be on.
Touch the "**-**" key (4) at least 10 seconds after enabling the function.

9. System temperature control (induction)

A temperature sensor situated inside the cooktop's cooling unit constantly measures the temperature of the generator's electronic circuits.
In the event of these circuits overheating (t=105°C), the system reduces the power of the cooking zone.
If the temperature raise over 120°C, the cooking zone will be switched OFF automatically and the corresponding display shows the failure code " E - 2 " .

The overheating of the circuits definitely indicates an anomaly and means that the cook top has not been installed properly, or the openings for air circulation are not large enough

10. Burner temperature control (induction)

A temperature sensor is situated in the middle of each burner, in contact with the glass. If the safe temperature limit is exceeded, the system reacts as follows:

T= 235°C It reduces the power of the zone
T= 255°C It turns the burner off

Burner overheating may be due, for instance, to the presence of an empty saucepan.
The temperature protection for pots and pans depends on the planarity of the pot. In case of an exceeded air gap in the centre of the cooking zone the temperature protection (empty boiling pot, oil flaming) is affected.

11. Configuration of the cooking zone

- The cooktop is provided with the right configuration for each cooking zone. However it could happen that if one of the cooking zone display shows the failure code " E - 4", a new configuration would be necessary.

- Prior to introduction of the configuration all pots and pans must be removed from the cooking zone and a pan suitable for induction should be available.

- Within 2 minutes after voltage application the configuration can be initiated. The Touch control remains switched off.

- All displays remain turned off.

- Press the minus key (4) and hold it.

- Press all the selection keys (2) available starting anti-clockwise with the cooking zone front right. Every action is acknowledged by a signal tone.

- The cooking zone displays (3) indicate a „C" for non-configured cooking zones and "-" for configured ones.

- The cooking zone to be configured can be selected via the cooking zone select key. The symbol „C" starts flashing on the corresponding display when carried out.

- Now a pan must be placed on the relevant cooking zone within 20 sec to enable the electronic to detect the correct position. If the position is detected correctly, the display indicates "-".

- This procedure is applied to every cooking zone until the configuration menu is ended automatically after the last cooking zone has been configured. The configuration menu can also e ended by pressing the power key. If no key is pressed, the menu ends within 2 min.

- Ready configured cooking zones cannot be configured again in case an error has occurred, e.g. if the pan had been placed on the wrong cooking zone, the entire configuration can be cancelled.

- This requires pressing the minus key for at least 2 sec which results in the symbol "E" to appear on all cooking zone displays. The „E" on the cooking zone displays continues flashing until all the cooking zone have restored the initial state and changes into "C" right afterwards. The cooking zones may now be configured anew.

CLEANING AND MAINTENANCE

A few cooking tips
Use only saucepans and frying pans with a sturdy, preferably thick bottom. This is particularly important when preparing food requiring high cooking temperatures, such as fried foods. If the bottom of the pan is not perfectly flat, the food takes longer to cook and uses up more energy. The best heat transfer is obtained when the saucepan and burner are the same size. Refer to the instructions of the pan manufacturer on this point.
Any spillages from the pans should be wiped away immediately.

Important notes
Warning: the burner surface becomes red hot when in use, so it is always advisable to keep children well away from the cook top.
Avoid dropping any hard object on the cook top surface. In some conditions, the material is sensitive to mechanical loading. The shock of a sharp or pointed object can damage the cooking surface. In the event of any breakage, cracking or other damage being accidentally caused to the ceramic top, it is essential to stop using the cook top immediately and contact customer care.
Ceramic glass cook tops must never be used as a work surface or to prepare food wrapped in aluminium foil or packaged in plastic. Never use the burner without a saucepan on it. Never place flammable, explosive or deformable objects in the vicinity of the cook top.
Fats and oils can catch fire if they are overheated: that is why foods requiring the use of fat or oil, e.g. French fries, must always be supervised while they are cooking.
Moreover, it is essential to make sure that the power cords and plugs of any other domestic appliances attached to sockets near the cook top can never come into contact with the hot cook top surfaces.
No part of the power supply cable must reach an ambient temperature which is over 50°c.
If damaged, the cable must be replaced with one supplied by the technical assistance service.
WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
If the glass surface breaks, unplug the device from the mains supply in order to avoid getting an electric shock.
The cook top must never be cleaned with steam or other such cleaning devices.

It is essential to clean the cook top - once it has cooled down - every time it has been used. Even the smallest food scraps would burn the next time it is used. Use only the recommended detergents. Wire wool, abrasive pads and powders will cause scratching. Oven-cleaning products are unsuitable because they are corrosive.
Mild soiling can be removed with the aid of a damp cloth or with hot soda. Any traces of detergent must be removed with cold water and the surfaces must then be accurately dried. Any signs of water that cannot be removed with boiling water can be eliminated with vinegar and lemon juice, or with a scale-remover fluid. If any of these detergents comes into contact with the cook top frame, it must be cleaned off immediately with a wet cloth, to avoid damaging the seal.
Any tenacious dirt can easily be removed with the aid of a glass scraper. The scraper handle must not be made of plastic because it could become stuck to the hot surfaces. Pay attention while using to scraper: it can cause injury.
Sugar and foods containing caramelized sugar must be removed immediately from the hot burner.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

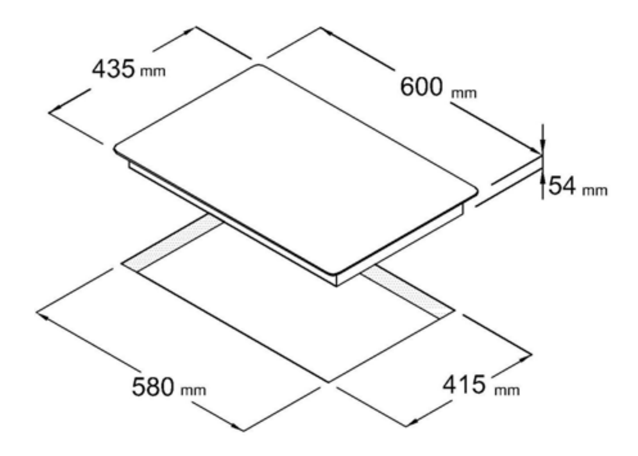
TECHNICAL SUPPORT

Before calling in the technician:
- if the cook top does not work, we recommend you first make sure that the plug is fitted properly in the power socket.

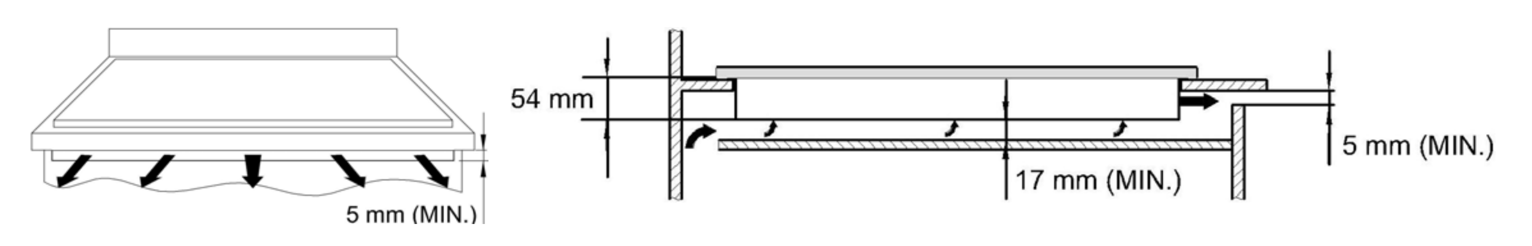
If you cannot find any reason for the malfunction:
- turn off the appliance and do not manhandle it. Call in the technical support service.

The appliance comes with a guarantee certificate that entitles you to use the technical support service.
The guarantee must be duly completed, kept in a safe place, and exhibited to the authorized technician in case of need, together with the fiscally valid document issued by the retailer at the time of purchase (delivery bill, invoice, cash register receipt, etc.) indicating the name of the retailer, the date of delivery, details for identifying the product and the purchase price.

Fig.1



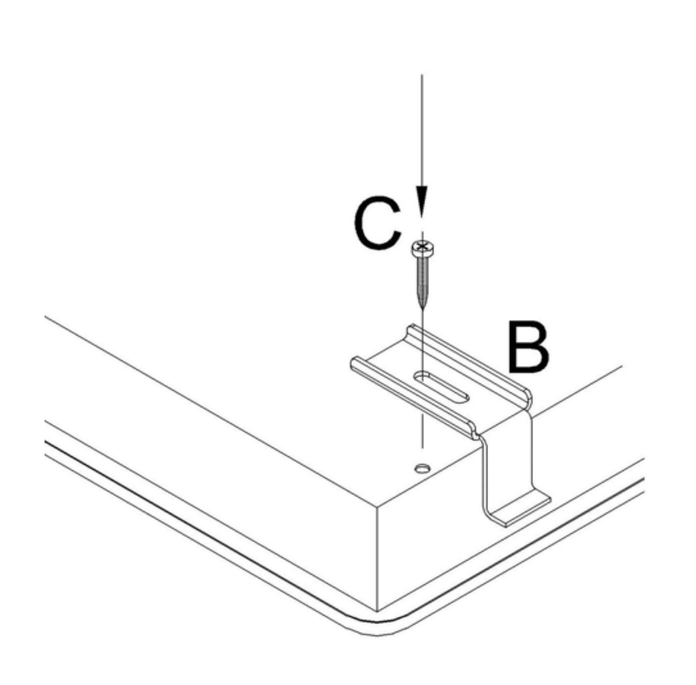
IT 530 G

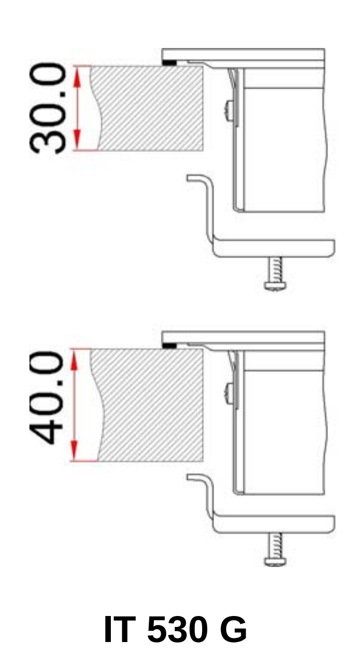


………..

Fig.2

	B	C
(ES)Fijación al mueble	estribo de fijación	tornillo
(GB) Fixing the cook top to the unit	fixing bracket	screw



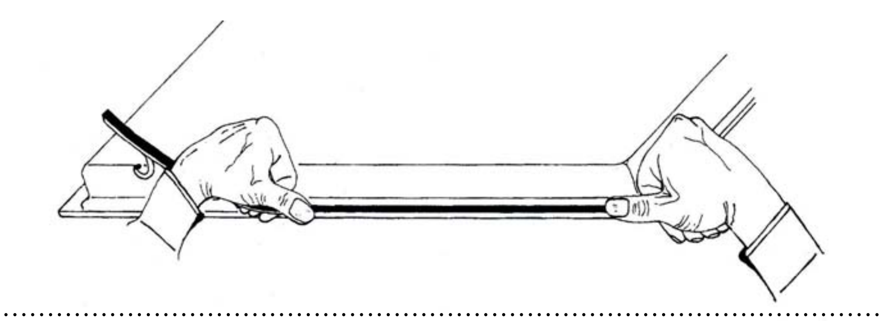


IT 530 G

………..

Fig.3

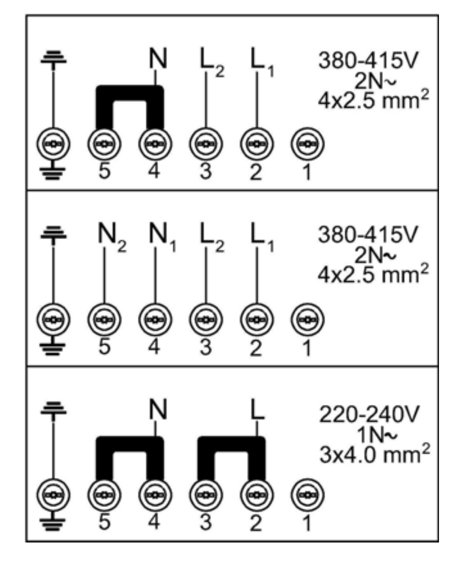
(ES)Aplicación de la junta
(GB)Applying the seal



……

Fig.4

(ES) Posibilidad de conexión
(GB) Electric connections



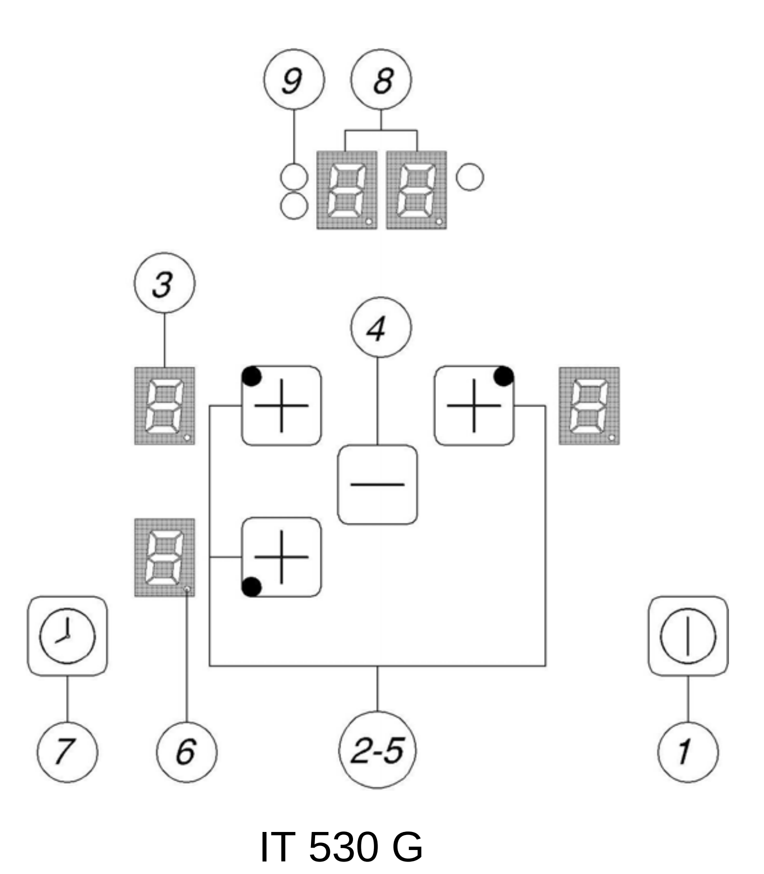
IT 530 G

………

Fig.5

(ES) Descripción de los mandos

(GB) Description of the controls



IT 530 G

Fig.6
(ES) Encendido y apagado
(GB) Turning on and off

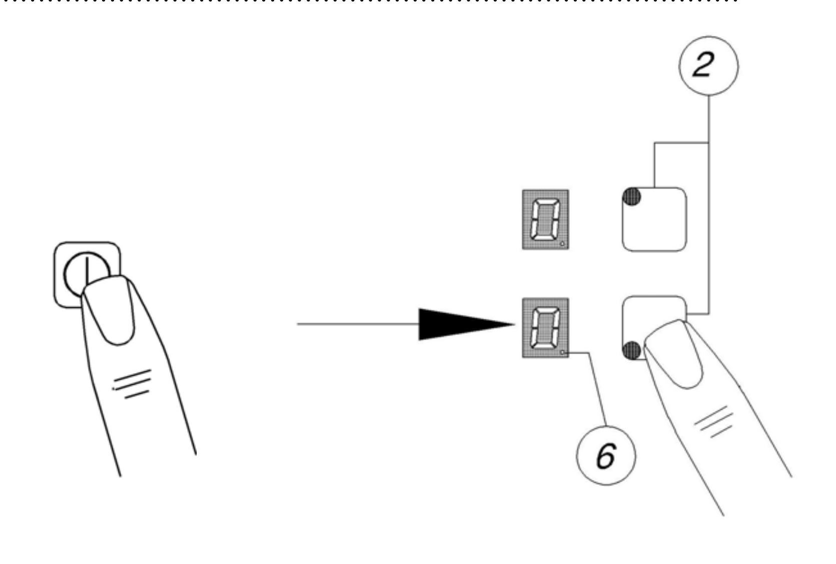


Fig.7
(ES) Indicador de calor residual
(GB) Residual heat indicator

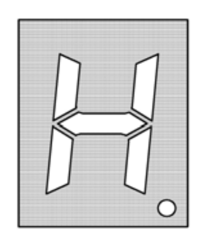


Fig.8
(ES) Apagado de la encimera
(GB) Turning off the cook top

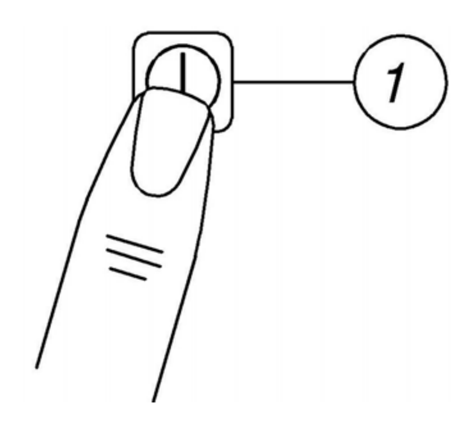


Fig.9
(ES) Detección de olla
(GB) Pan sensor

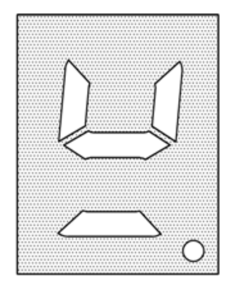


Fig.10

(ES) Activación del reloj programador
(GB) Enabling timer

Fig.11

(ES) Activación del precalentamiento automático
(GB) Enabling automatic preheating

